

أحضرمع شمشلة دواز اتاي



أحضرمع شمشلة دواز اتاي

لا تظن العيشة المغربية قد أم مثالية من دواز اتاي،
لقد انعم بين أيديكم برائل أعداد متنوعة من دواز
أتاي المغربية الأصل، كعشب الخزال باللوز مقروش، المصحف
الرباطي، غريبة باللوز والسكر، صا...
كما يتنوع الحبيب على متنوعة من اللوزيات العصرية
المسقة الشخير، فويل برفانو اللوز، باله، فواصية، بالسكر،
صورية، موز بالمشاوشا...
وصفات مسقة ومبسطة ورفوقة بالسكر تبطل من الآن مع صم
اليسكوبيت بين أيديكم.

20DH

Hellou Edition

دواز أتاڤي

أحضرو مع شمشة

Helluo Edition

ترقبوا

أحضرو مع شمشة

شطيوات رمضان



أطباق متنوعة وشطية في حلة جديدة لتربين
مانتكم خلال شهر رمضان وأيام عيد الفطر.

في الأكشاك ابتداء من شهر شتبر.



50 - كعك الخراف باللوز

المقروش

52 - كعك زهر

بالشاور

54 - كعك زهر

56 - كعك زهر

بالشاور

58 - كعك زهر

باللوز

60 - كعك زهر

باللوز



38 - كعك بالجلطان

40 - كعك بالجلطان

42 - كعك بالجلطان

بالصنديق

44 - كعك بالجلطان

معلقة

46 - كعك اللوز بالجلطان

48 - كعك اللوز بالجلطان



28 - كعك بالجلطان

30 - كعك بالجلطان

32 - كعك بالجلطان

34 - كعك بالجلطان

36 - كعك بالجلطان



22 - كعك بالجلطان

24 - كعك بالجلطان

26 - كعك بالجلطان

والجلطان



14 - كعك بالجلطان

16 - كعك بالجلطان

بالجلطان

18 - كعك بالجلطان

20 - كعك بالجلطان

والجلطان



4 - كعك بالجلطان

الجلطان

6 - كعك بالجلطان

شكر

8 - كعك بالجلطان

بالجلطان

10 - كعك بالجلطان

المقروش

12 - كعك بالجلطان

بالجلطان

المقروش





إسفنج بالشكلاط الأسود

طريقة التحضير

المقادير

200 غ بودرة اللوز	يسف الفرن على درجة حرارة متوسطة (170°C) لمدة 10 دقائق ثم يضاف الفرن يغرب الدقيق مع السكر
175 غ سكر صلب	المقشر وبودرة اللوز يوضع فوق صفيحة ويدخل إلى الفرن الساخن حتى تترك منه الرطوبة
50 غ دقيق	يعطى أبيض البيض بالطراب الكهربائي حتى يصبح مثل الثلج مع إضافة السكر المتبقية شيئاً فشيئاً
8 أبيض البيض	يضاف خليط الدقيق إلى أبيض البيض ويخلط الك برفق بواسطة ملعقة خشبية للحصول على عجينة
70 غ سكر سكرية	منسجم ومغسول يوضع العجينة داخل جرب الحلواني رأسه 1 سم في صفيحة مغطاة بورق السيلغيزيزي، توضع أصابع العجينة طولها 7 سم، توش باللوز المعروشة وتدخل الفرن مسخت على درجة حرارة 180°C لمدة 15 دقيقة

التقديم

100 غ لوز معروشة	الحلوى حتى تبرد يذيب الشكلاط في حمام مريم
100 غ شكلاط أسود	تجمع قطعيتين من الإسفنجة وتغطسا في الشكلاط حتى النصف توضع الحلوى فوق ورق السيلغيزيزي، وتترك حتى يجمد الشكلاط

بسكويت على شكل نجومات

المقادير

طريقة التحضير

300 غ دقيق

كوب خميرة كيميائية

قشة ملح

100 غ سكر صلب

80 غ زبدة

10 غ كوك

برشة

التحضير

2 ملاعق كبيرة سكر

صلب

في إناء يخلط الدقيق مع الملح والخميرة

تدعك الزبدة مع السكر المصفى للحصول على كريمة طرية

يضاف إليها القويضة الكوك ومزيج الدقيق ويخلط الكل جيدا للحصول على عجينة متجانسة وأملسة

يلف العجينة في البلاستيك الغذائي ويوضع في الثلاجة لمدة ساعة

يمدد العجينة بالمندك فوق طاولة مرشوشة بالدقيق

حتى يصبح سمك 3 مم ثم تقطع بقطاعة على شكل نجومات

يصفى البسكويت فوق صفيحة مغطاة بورق الميلغوريزي

ويخلى الفرن مسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 10 دقائق

يخرج البسكويت من الفرن ويترك يبرد فوق شبكة

الحنوط ثم يوش بالسكر المصفى



بسكويت بالكركاع

المقادير

350 غ دقيق

قشة ملح

كيس سكر فنيلا

250 غ زبدة

150 غ سكر صلب

بيضة

150 غ كركاع

التزيين

1 أبيض البيض

80 غ سكر سنبدة

كيس سكر فنيلا

طريقة التصنيع

يغريل الدقيق الملح وسكر الفينلا بواسطة سكين حاد

يقطع الكركاع قطعاً متوسطة الحجم

في إناء كبير تدعك الزبدة والسكر الصلب حتى تحصل

على كريهة ملساء

يضاف إليها خليط الدقيق المبيضة والكركاع مع دغك

العجينة للحصول على عجينة متماسكة وأخف

يقسم العجينة إلى 8 كويرات متساوية يحضر منها

قضبان سمكها 4 سم تصطف فوق صفيحة وتدخل

للمجمد لمدة ساعة

تخرج قضبان العجينة من المجمد تدفك باليد الباردة

وتمرر في سكر سنبدة المنعم بسكر الفينلا

تقطع القضبان على شكل بسكويت رقيق تصطف فوق

صفيحة مغطاة بورق السيليفريزي ثم يدخل الفرن

مبفد على درجة حرارة 170°C لمدة 10 دقائق

يخرج البسكويت من الفرن ويلوك بيرون فوق شبكة

الطوى



بسكويت باللوز المقرمش

طريقة التحضير

في إناء كبير تدعك الزبدة والسكر حتى الحصول على كريمة علماء.
يضاف إليها البيض والدقيق المقرب مع الملح، يمزج الك جيداً للحصول على عجينة لطيفة ومنسجم.
يفرغ العجينة في جيب الحلواني مزود برأس قطره 9 سم. يوضع مقدار حبة بندك من العجينة (استراحة فيها بينفا) فوق صفيحة مغطاة بورق المالجورييزي، تزين الحبات باللوز المقرمش وتدعك الفرن مسطت على درجة حرارة 170°C لمدة 20 دقيقة.
يخرج البسكويت من الفرن ويترك يبرد فوق شبكة العنوش.
تذقت كل قطعة بسكويت بالمربي وتلف بقطعة أخرى.

المقادير

250 غ زبدة
250 غ سكر صلب
2 بيضات
300 غ دقيق
قشة ملح

التزيين

100 غ لوز مقرمش
50 غ مربى المشمش





بسكويت بالكوك والفواكه المعسلة

المقادير:

100 غ دقيق

قشة ملح

1/2 كوب خميرة

كهاوية

150 غ كوك

60 غ فواكه معسلة

مقلعة مريعات

صغيرة

70 غ زبدة

130 غ سكر صلب

2 بيضات

طريقة التحضير:

في إناء يحرىك الدقيق مع الملح والخميرة. يضاف

إليهم الكوك والفواكه المعسلة.

تدعك الزبدة مع السكر الصلب حتى تحصل على

كريما ملساء.

يضاف إليها البيض ومزيج الدقيق ويخلط الكك جيدا

للحصول على عجينة متماسكة.

يصب العجينة في قوالب من الورق (كويشطات). تصف

فواكه صغيرة مغطاة بورق السيلافيريزي وتدخل الفرن

مسكت على درجة حرارة 180°C لمدة 10 دقائق.

يخرج البسكويت من الفرن ويترك يبرد قبل أن يضاف من

القوالب.

بمسكوييت بالزبيب

طريقة التحضير

المقادير

350 غ دقيق

2 ملاعق كبيرة بودرة

الثور

قشطة ملح

كوب سكر فنيلا

250 غ زبدة

150 غ سكر صلب

ببقة

150 غ زبيب

التحضير

ببقة مطبوخة

يغربك الدقيق مع بودرة الثور، الملح وسكر الفينلا.

في إناء كبير تدعك الزبدة والسكر الصلب حتى تحصل

على كريمت ناعمة. يضاف إليها البيض الزبيب وخليط

الدقيق شيئاً فشيئاً ثم يخلط الكك جيداً للحصول على

عجينة متجانسة.

فوق صفيحة مغطاة بورق السيلوفيريزي، يوضع إطار مربع

بفرغ فيه العجينة ويبتسا وجه بواسطة ملعقة خشبية

وتنخلد للمجمدة لمدة ساعة.

يخرج العجينة من المجمد يزال من الإطار ويقطع إلى

مستطيلات متوسطة السمك.

بواسطة سكوت حاد يقطع كل مستطيل إلى مربعين

وقيقة سمكها 5 مم.

تصفق مربعين العجينة فوق صفيحة مغطاة بورق

السيلوفيريزي ويدخن وجهها بالبيض، تنخلد الصفيحة

للفرن المسخن على درجة حرارة 170°C لمدة 15 دقيقة

يخرج البمسكوييت من الفرن ويترك يبرد فوق شبكة

الخطوى.



بسكويت بالكاوكاو

طريقة التحضير:

مقادير العجين:

150 غ زبدة	يعربد الدقيق ويترك جانباً في إناء تدعك الزبدة مع
100 غ سكر	المسكر جيداً إلى أن تحصل على كريمة طماء.
صقيلا	يضاف إليها البيض الدقيق والملح ثم يخلط الكك جيداً
2 بيضات	للحصول على عجينة منسجم ولينة يلف في البلاستيك
دقيق حسب	الاحتياج ويترك يرتاح في الثلاجة لمدة 15 دقيقة. يقطع
الخطوط	كاوكاو مع السكر للحصول على عجينة كاوكاو يحضر منه
قائمة ملح	قالبان طويلة يخرج العجينة من الثلاجة يمتد بالمعكك
مقادير التزيين:	فوق طاولة مرشوشة بالدقيق حتى يصير سمك 3 مم
1/2 كغ كاوكاو	وتقطع أشرطة عرضها 8 سم لتخت بالبيض يوضع وسط كل
محضر ومقشر	شريحة العجينة قضيب كاوكاو ويلف عليه حتى يلتصق ينسج
250 غ سكر	قليلاً ثم يقطع أصابع طولها 6 سم يلف كل أصبع على
صقيلا	نفسه يصفى البسكويت فوق صفيحة مغطاة بورق الميلغريزي
للترتين	ويدخل الفرن مسخت على درجة حرارة 160°C لمدة 10 دقائق
بيضة	عندما يخرج المثلثات من الفرن يوضع فوق شبكة الحلوى

البيروت

2 - يمسح قليلاً القشيد المحض.



1 - يضع قضيب كاوكاو فوق شريحة العجينة ويلف عليه حتى يلتصق.



3 - يضع القشيد أطراف.



4 - يلف كل أصبع على نفسه.



بسكويت بالمرق

مظهر العجيد

200 غ دقيق

شحم صلب كميّات

90 غ بودرة لوز

قشطة ملح

100 غ زبد

100 غ سكر مطبوخ

2 اصفر البيض

للزينة

20 غ سكر المطبوخ

4 بيض مطبوخ

صمغ

طريقة التحضير

في إناء يخلط الدقيق مع الملح. الخميرة وبودرة

الزبد

تدعك الوصفة مع السكر المفلطح حتى يجعل على

كرهية مناس

يضاف إليها خلط الدقيق واصفر البيض ويخلط الك

جيدا للحصول على عجيد متساو

تقسم مع العجيد كويرات بحجم كركاعز نصف فوق

صفيحة مغطاة بورق المنطيريري

يصعد بالاصبع في وسط كل كيرة عجيد لإحداث حفرة

تدخك الصفيحة لفرط مسطحة على درجة حرارة 100°C

لمدة 12 دقيقة

عندما يخرج البسكويت مع القرب يملأ الوسط بالمرق

واللوز المطبوخ



بالك بالمورانع والبريخال

طريقة سنتك

يقربك الدقيق مع الملح

في ب كسر مدقة البريد مع اليد الضيقة واليد
بشام اليقظ الضيق فوق وعصر البريخال تحت الك

الحصول على عجينة منسجم

من العجين في كيس البلاستيك العادي ويترك

للتجاجة لمدة ساعة

بعد العجين فوق طاولة مرشوش بالدهن حتى تصبح

سكنج 3 مم ثم يقطع بواسطة قطعة دائرية تصنع

دوائر العجين فوق قطعة صناعية بوزن المليونير

في إناء كبير يقرب أنهره القوي مع إضافة السكر

المسيحة وسكر الصبا ليمد قليلا حتى يمتص حلو

مورانع

تزين دوائر العجين بقليل من المورانع والور المعروش

وتنظف لفرن مسخت على درجة حرارة 170°C لمدة 35

دقيقة

لينة 2

350 غ دقيق

نصف ملح

عشر برنقانة ملحونة

100 غ سكر صلب

100 غ زبدة

10 صك ويطق

3 صك عصير البرتقال

مقادير المورانع

2 نصف انجوس

100 غ سكر مسيحه

كيس سكر حبي

البريخال

2 ملاعق كبيرة لوز

معروش

بويل برفانو اللوز

طريقة التحضير

المقادير

في إناء كبير يمزج أبيض البيض مع السكر المسودة

سكر الفينيل

يضاف إليهم الدقيق المحرّب، الزبدة المذوبة ورقائق

اللوز ثم يخلط الكل جيداً، للحصول على عجينة متجانسة

تسحق لتفكك بعد 10 دقائق

توزع طبقات متساوية بورق السيلوفان في صحن مفلّج

تدقّ كبريت من الخليط يمسح قليلاً لتأخذ شكلًا دائرياً

تدقّ المصفاة لفرس مسطحة على درجة حرارة 70°C

تدقّ برفانو

عندما تخرج المصفاة من الفرن تزال الخطوة برفانو

بواسطة ملعقة مسطحة ويوضع مباشرة فوق المذاق بكر

تأخذ شكلًا قوسياً بويل، يترك القويك ليبرد قبل

تقديمه حتى يصبح مقرصاً

ملاحظة

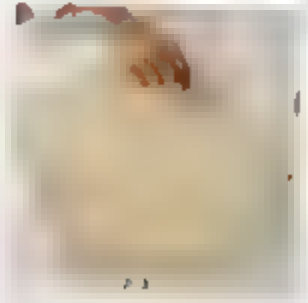
يوصى 8 بسكويت بويل فقط فوق المصفاة حتى تتمكن

من وضعها فوق المذاق وهي مازالت ساخنة





4. صورة جلد من جلد الكو. في
المنطقة

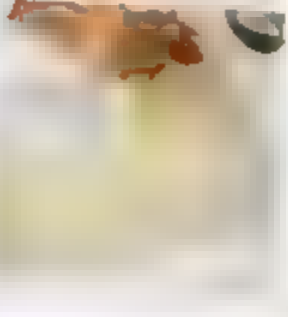


بذلك ليريد مع السكر العقيق وسمك العسل من
الهند غير كريمة طما
نضاي الجيد انصب نضج والسعيد ويحفظ لك للحصول على
عجيد مسعود وانما يوضع العقيق في جيب الخشبي
في انه خالص بغير سكرت ماء في ان في ان في ان
يصفى العجيد في وقت نضجه ويحفظ في ان في ان في ان
في كبروله في ان في ان في ان في ان في ان في ان
والعجيد مع انحرط في ان في ان في ان في ان في ان في ان
في ان في ان في ان في ان في ان في ان في ان في ان في ان
يوجد في ان في ان في ان في ان في ان في ان في ان في ان في ان
ويستلزم ان يكون في ان في ان في ان في ان في ان في ان في ان في ان في ان
حرارة في ان في ان في ان في ان في ان في ان في ان في ان في ان
يوجد في ان في ان في ان في ان في ان في ان في ان في ان في ان

200 ع سكر عجيد
111 ع رقيق
120 ع رقيق
130 ع رقيق
140 ع رقيق
150 ع رقيق

16 ع رقيق
17 ع رقيق
18 ع رقيق
19 ع رقيق
20 ع رقيق

صورة من جيب الخشبي في
المنطقة



1. صورة العجيد في جيب الخشبي



غريبة باللوز والكركاع

الفلدين

طريقه التحضير

250 غ زور صندوف

1 ك غ سكر

1 ك غ سكر

1 ك غ زور صندوف

كوب زيت زيتون

شبه زبد

زبد

سكينة شيرة

زبد

صندوف صندوف

زبد صندوف

صندوف صندوف

صندوف

الزبد

1 ك غ سكر

يوصف الكركاع في صفيحة يذخك لكونه مسحب عالم

سجدة حر و 100 ك غ زور صندوف

بقيته زور 100 ك غ

صندوف زور والكركاع 100 ك غ

سجدة حر 100 ك غ زور صندوف

صندوف زور صندوف 100 ك غ

سجدة حر 100 ك غ زور صندوف

صندوف زور صندوف 100 ك غ

صندوف زور صندوف 100 ك غ

صندوف زور

صندوف زور صندوف 100 ك غ

صندوف

صندوف زور صندوف 100 ك غ

صندوف



فينايسى بالسكالاط

للمقادير

250 غ زبدة

100 غ دقيق

100 غ بودرة اللوز

40 غ بودرة الكاكاو

مقدار ملح

كوب سكر غامق

250 غ سكر سيدر

250 غ أبيض البيض

طريقة التحضير

في كاسولتة فوق ناز خفيفة تقويب الزبدة حتى يصبح

لونها ذهبيا

يعريك الدقيق، بودرة اللوز، بودرة الكاكاو وسكر الغامق

ويخلط الكك مع السكر المسهونة

يضاف أبيض البيض إلى خليط الدقيق ثم يخلط الكك

حينئذ للمصير على عجب دمج

تضاف الزبدة إلى العجينة مع التحريك، يمتلئ ختمية

حتى يشتربها ويصنع على عجيت أبيض وخفيف

يصب العجينة في قوالب فردية صغيرة (قوالب خاصة

بالمرطبات) مدهونة بالزبدة ومرتوشة بالدقيق إلى 2/3

رغاف القوالب

تصفق القوالب فوق صفيحة وتدخل الفرن مسبقا على

درجة حرارة 180°C لمدة 15 دقيق

تترك الفينايسى في القوالب حتى تبرد ثم تزال منها



فينايسي باللوز

المقادير

250 غ زبدة

100 غ دقيق

140 غ بودرة اللوز

لبنة ملح

كوب سكر خبثا

200 غ سكر مائدة

200 غ أبيض البيض

التجهيز

80 غ زئاف اللوز

2 ملاعق كبيرة سكر

صفيف

طريقة التحضير

في كسولة فوق نار هادئة نذيب الزبدة حتى يصبح

لونها ذهبيا

في إناء كبير يهرط كل من الدقيق (المنح) بودرة اللوز

ثم يمزج الكل مع السكر وسكر الفبلة.

يضاف أبيض البيض إلى خليط الدقيق ويهرط الكل

جيدا للحصول على عجيب مسخم

تضاف إليه الزبدة ويخط الكل بواسطة ملعقة خشبية

حتى يتشوب العجيب الزبداء

في قوالب الفينايسي الصغيرة (أو قوالب ورفية) مدقونة

بالزبدة ومرتوشة بالدقيق يصب العجيب ويرب برقائق

اللوز لذلك الحصى للفرن المسخن على درجة حرارة

170°C مدة 18 دقيقة

يخرج الفينايسي من الفرن وتترك حتى تبرد ثم تزال

من القوالب

تويب الفينايسي بالمكر الصفيف قبل التقديم



قصاص باللوز

إعداد

1000 غ دقيق

كيس خميرة كمبودية

قصبه سكر

100 غ زبدة

100 غ زبدة

100 غ سكر صلب

كيس سكر صلب

بيسكويت

100 غ زبدة

طريقة

يغريك الدقيق مع الملح والخميرة الكمبودية بواسطة سكب خاد يقطر النور قطعاً متوسطة الحجم تدعك الزبدة مع السكر الصلب وسكر البنية حتى الحصول على كريمة طماء، يضاف إليها البيض خذبة الدقيق الزبيب واللوز ويدعك الكك جيداً حتى يورج جميع العناصر للحصول على عجينة ممتلئة تحضر منه قصبات سمكها طوله 20 سم يصفى القصاص فوق صفيحة مغطاة بورق السيلينيوم وتنظف الفرن مسطح على درجة حرارة 180 °C لمدة 20 دقيقة ثم يرفع القصاص المطوي من الفرن وتترك تبرد لمدة 3 دقائق لتصلح بعد ذلك إلى قطع سمكها 1 سم يصفى القصاص فوق صفيحة مغطاة بورق السيلينيوم ويدخل مرة أخرى لفرن مسطح على درجة حرارة 180 °C لمدة 15 دقيقة يترك القصاص يبرد قبل التقديم

ملاحظة

يضعف القصاص في علبة محكمة الإغلاق بعيداً عن الرطوبة حتى تتمكن من الاحتفاظ به لمدة 3 أسابيع على الأقل



الخبز

١ - خبز صلب

٢ - خبز

٣ - خبز بيض

٤ - خبز حسب الحاجة

٥ - خبز بوز

٦ - خبز صلب

٧ - خبز صلب

٨ - خبز

٩ - خبز صلب

١٠ - خبز صلب

١١ - خبز

١٢ - خبز

١٣ - خبز

١ - خبز صلب

٢ - خبز

٣ - خبز بيض

٤ - خبز حسب الحاجة

٥ - خبز بوز

٦ - خبز صلب

٧ - خبز صلب

٨ - خبز

٩ - خبز صلب

١٠ - خبز صلب

١١ - خبز

١٢ - خبز

١٣ - خبز

١٤ - خبز

١٥ - خبز

١٦ - خبز

١٧ - خبز

١٨ - خبز

١٩ - خبز

٢٠ - خبز

فقاص بالنس النابس

مقادير العنب

١٢٠ غم سكر صغير

١٢٠ غم ماء

١ حبة بيضة

تقليق حسب الرغبة

لحمه حسب

مقادير النس

١٢٠ غم زبدة دافئة

١ لتر لبن

١ حبة بيضة كبيرة

١ حبة بيضة صغيرة

١ حبة بيضة

١ حبة بيضة

١ حبة بيضة كبيرة

١ حبة بيضة كبيرة

الزبد

لحمه حسب

١٢٠ غم سكر كبير

طريقة التحضير

في ساء توضع الزبدة مع السكر جنب جنب التحميد

على حرارة متوسطة

يضاف اليها السكر بيضة البيض والسكر مع السكر

حتى يتحول على كريمة مسكوبة وليست سائلة

يضاف السكر بيضة بيضة السكر بيضة السكر بيضة

يضاف السكر الزبدة الزبدة الزبدة الزبدة

زبد ويحفظ في الثلاجة حتى يتصلب

في الثلاجة

يخرج العنب من الثلاجة ويضعه في ساء

يوضع في ساء ساء ساء ساء ساء

السكر بيضة حتى يتصلب ثم يضاف السكر

المصنوع بالسكر بيضة ويحفظ في الثلاجة

يخرج العنب من الثلاجة ويضعه في ساء

يضعه في ساء ساء ساء ساء ساء

لحمه حسب ساء ساء ساء ساء ساء

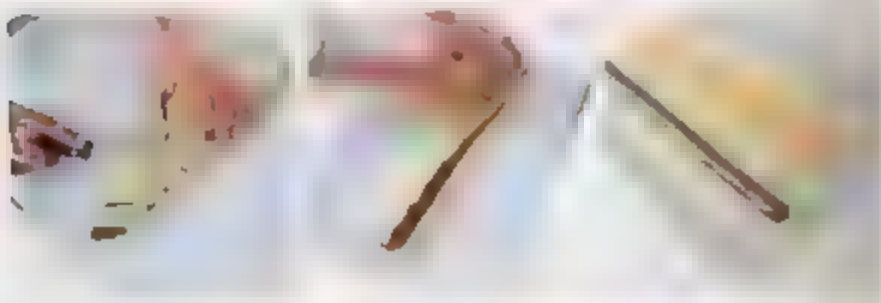
يخرج العنب من الثلاجة

يضعه في ساء ساء ساء ساء ساء

يضعه في ساء ساء ساء ساء ساء



فقاص بالنس النابس



فماض بالجلجلان

مقادير الخبز

200 غ دقيق

30 غ بودرة الحليب

مكعب ماء

مكعب قرفة

2 غ زبدة

2 غ سكر نصف

أفخر بيضه

معلقة كبيرة ماء بارد

مقادير التغميس

80 غ جلجلان محمر

30 غ سكر سمينة

قشعة قرفة

20 غ زبدة

طريقة التحضير

في إناء يهريك الدقيق القرفة بودرة الحليب والملح

في إناء آخر تدعك الزبدة مع السكر جيدا حتى

الحصول على كريمة طيلاء يضاف إليها أصغر بيضه

الماء ومزيج الذهب يغطى الكك جيدا للحصول على

عجينة ممتلئة ولها يترك يرتاح في الثلاجة لمدة

ساعة يطحن الجلجلان المعمر مع سكر سينده والقرفة

يخرج العجينة من الثلاجة يمتد بالعصك فوق طاولة

مرتوشة بالدقيق حتى يصبح سمك 3 مم

يقطع العجينة شرائح عرضها 11 مم

يدهن كل شريحة عجينة بطنط الجلجلان يلف العجينة

على طعم للحصول على قصيب مطفوف نضاد بلسا

الصلابة إلى أن تنفذ المقادير

تغلف القصبات بلف صفيحة وتدخل للثلاجة لمدة نصف

ساعة تخرج القصبات من الثلاجة وتقطع أطعما رفيعة

تضع فوق صفيحة مغطاة بورق السيلوفين وتدخل

فرن مسطح على درجة حرارة 170°C لمدة 12 دقيقة

عندما يخرج الفقاص من الفرن يضع فوق شبكة

الحنوي لتبرد



فماس بالحوك

يحتاجه ١٠ أشخاص

250 غ دقيق

قصبه ملح

20 غ كوك مطحون

180 غ دقة

80 غ سكر صلب

أصفر بونه

معلقة كبيرة خمير

برد

معلقة كبيرة عصير

بيصور خامص

يحتاجه ١٠ أشخاص

90 غ كوك

٢ ملاعق كبيرة مربي

حب المدوك

طريقة التحضير

في إباء يحررك الدقيق الملح والكوك المطحون

في إباء آخر تدعك الدقة مع السكر جيدا إلى ٢١

تحصل على كريمة ملساء

يضاف إليها أصفر البونه. خلط الدقيق الحليب والسكر

البيصور الخامص ويخلط الكك جيدا للحصول على عجين

مستوهم ولهب يلف في البلاستيك المعدني و يترك

برنامج في الفرن لمدة ساعة

يعرج العجين من الفرن يحدد بالمدتك فوق طاولته

مرشوشة بالدقيق حتى يصبح سمك 3 سم ويغطه

أشرطة عرضها 8 سم

تدفع أشرطة العجين بالمربي. ترش بالكوك تلك على

شك قضبان وتغطف فوق صفيحة ثم تدخل للفرن

يحدد نصف ساعة

يقطع القصص قطعاً نصف نصف فوق تحميم معدنة

بوراق السيلينييري وتدخل الفرن مسخن على درجة

حرارة 180°C لمدة 12 دقيقة

عندما يفرغ القفاص من القرب يوضع فوق شبكة

الحلوى ليبرد



فلوروسان بالسكيتجير المعسل

طريقة التحضير

تقشره قشر البوتات والبكيجين وتغسلها بغيره
في كسرونه فوق نار هادئة لمدة ١٥ دقيقة
التيهه الرمد الممد قسوه البوتات والبكيجين
بمعدل مكد جيد بوسط مقله خليه حذر المقله
بم يضاف الدقيق الممد ووقاه البو بمره الخيله
ببو بوقت ممد مقله
يصف المقله بوسط في البوتات صغيره ووسط مقله
مبصر حذر بمره حو ١٠ ممد مقله مقله
المقله بمره مقله مقله مقله مقله مقله
بم مقله مقله مقله مقله مقله مقله
مقله مقله مقله مقله مقله مقله
مقله مقله مقله مقله مقله مقله

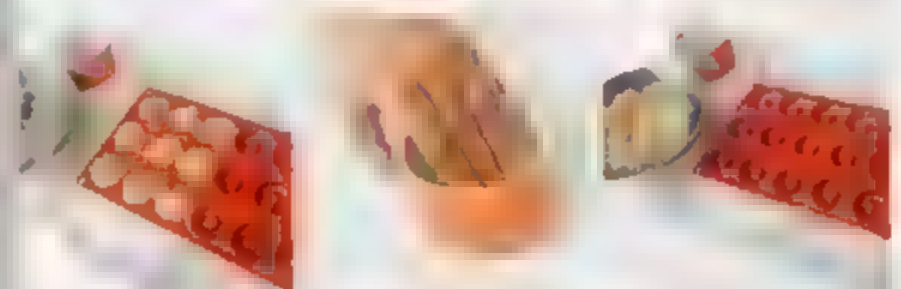
المقادير

١٥٠ غ مقله
٢٠ غ مقله
مقله مقله
٢٠ غ مقله مقله
١٠ غ مقله
٢٠ غ مقله
١٠ غ مقله
مقله
٢٠ غ مقله
مقله
١٠ غ مقله



تعد مقله مقله مقله مقله مقله مقله

تعد مقله مقله مقله مقله مقله مقله





يقتله قسرة البريقال والفواكه الممصة فكلها صغيرة
 هي كبريت فوق دار فانتة يوجد السد الفسرة الخربة
 بكلمكو اريدت وانهم سحت لك حذر و سحت
 مبعقة حسيه حذر السندار
 ويصاف السد الممرسند فسر البريقال الفواكه الممصة
 ثم يترك فوق النار مع يوجد الممرسند حذر مضمه
 لوبه ذهبيا
 فاق يملحهم معطاة فوق مسفرزري يوجد ممد
 مبعقة مبعقة مع مملحهم مع ممد ممد ممد ممد ممد
 والآخر ثم مملحهم مملحهم مملحهم مملحهم مملحهم
 مملحهم مملحهم مملحهم مملحهم مملحهم
 مخرج الممرسند من العرب ومملحهم مملحهم مملحهم
 الممرسند الممرسند مملحهم مملحهم مملحهم مملحهم
 كامة الاستدرة
 ممرسند الممرسند مملحهم مملحهم مملحهم مملحهم

10 غر كليكور
 11 غر مبعقة
 12 غر مبعقة
 13 غر مبعقة
 14 غر مبعقة
 15 غر مبعقة
 16 غر مبعقة
 17 غر مبعقة
 18 غر مبعقة
 19 غر مبعقة
 20 غر مبعقة

كعكة اللوز بالعسل

طريقة تحضير

في إناء تخلط الزبدة الطرية وماء الزهر ويضاف إليهم الدقيق والسكر ثم يضاف الكك جيداً للحصول على عجينة متماسكة ولينة يترك جانباً.
يسلق البيض يقطع بقلبي ثم يطبخ مع السكر ويحضر منه كويرات ويحضر كوكاكند.
بإستعمال آلة سكاكيس تحضر خيوط رفيعة من العجينة تترك خيوط العجينة حول كويرات اللوز ككبة الصوف.
تضاف الكبات فوق صفيحة مغطاة بورق السيلوفان.
وتدخل الفرن مسبقاً على درجة حرارة 180°C لمدة 20 دقيقة تضاف الكبات ساخنة بالحليب.

تقديم

يمكن أن تفسر الكبات بإضافة قشدة كوزة قليلة حبة.
عرب أو قشدة البانديا إلى اللوز المطبوخ.

مقادير العجين

1/2 كغ زبدة

90 غم طحين

1/2 كغ سكر

الزهر

زبدة صلبة

صندل

مقادير تزيين

1/2 كغ زبدة

1/2 كغ سكر

الزهر

1/2 كغ سكر





500 غم دقيق

بيضة

1/2 كأس زيت المائدة

ملعقة كبيرة عسل

قشر من

كاس ما

300 غم لوز مطبوخ ومقشر

250 غم سكر سيدة

ملعقة كبيرة ماء الزهر

قشيرة مسكة الحرة

ملعقة صغيرة زبدة

قشيرة لوزة مدقوقة

اصفر بومضة

سكر صند

في إناء كبير يوضع الدقيق يجرى وسطه وتضاف إليه البيضة الزيت العسل الطعم والماء تخلط جميع العناصر وتترك جيداً للحصول على عجينة مسهية وليست يلف في البلاستيك العائلي ويترك يرتاح يطحن الدور مع السكر يضاف فيه ماء الزهر الممسكة ليمد القوام الرطب ويحفظ في خزانة ويستخدم عند الحاجة يمدد العجينة فوق طاولة مدهشة بالدقيق حتى الحصول على ورقة رقيقة تقطع اشربة طولها 10 سم وعرضها 5 سم يوضع فوق طرف كل شريحة العجينة اصفر اللوز ويدهن بالطرف الثاني للعجينة ويوسط قليلاً حتى يلتصق الدور بالعجينة معك على شريحة عوصه 2 سم يلف على شكل دملج ويلصق طرفيه بأصفر بيضة (المطر طريقة تحضير الكعك ص 153) يواصل نفس العملية حتى تمام العجينة واللوز يصفى الكعك فوق صفيحة معداء يوزع السينطريزي ويترك لثوب مسح على درجة حرارة 160°C لمدة 12 دقيقة يترك الكعك يبرد ثم يرش بالسكر الصند

جشع اعرال باللو المكرم

بريد: جسر

الدرع رقيق

منهله كبيره

مذوقه

منهله كبيره

الجامد

منهله كبيره

مذوقه

منهله

مذوقه

مذوقه

مذوقه

مذوقه

مذوقه

مذوقه

مذوقه

مذوقه

مذوقه

مذوقه

مذوقه

طعمه

في ن كبريه

منهله

منهله

منهله

منهله

منهله

منهله

منهله

منهله

منهله

منهله

منهله

منهله

منهله

منهله

منهله

منهله

منهله

منهله

منهله



كوريكي معمر بالكاوكاو

مقادير الصين،

طريقة التحضير،

60 غم ريشة

كاس ماء الزهر

ملعقة كبيرة سكر

صقيع

قشرة ملح

دقيق حسب الحاجة

مقادير النكهة

1/2 كغ كاوكاو محمر

ومذقوق

عسل

للمذاق

ابيض المبيض

شكالة أسود

في إناء، يهرق الدقيق مع الطحس تدعى الرودة مع

السكر المصفى حتى نحصل على كريمة ملساء، يضاف

إليها ماء الزهر والدقيق ويحند الكك بهذا للحصول

على عجين منسجم يندد العجين فوق طاولة مرشوشة

بالدقيق للحصول على ورقة رقيقة تلتزم أشربة رقيقة

عرضها تقريبا 1 سم، تلتف لأشربة حول قلوب كوربي

حتى يتغطى سطح القلب بالعجين وتثبت بأبيض

الببيض ثم نضغط فوق صفيحة ونأخذ لفر مسطح على

درجة حرارة 180°C لمدة 12 دقيقة يخلط الكاوكاو مع

العسل ويذوب الشكالات في حمام مريم ويدرك جانبا

براق البسكويت على شك كوربي من القلوب يترك

يعود ثم يمتد بغط الكاوكاو ويغط فيه في الشكالات

الأسود، يوضع الكوربي الممشو فوق ورقة السيلفيوري

الجافة المصنوعة في الشكالات نحو الأسفل إلى أن يجدد

1 يندد العجين بالحصول على ورقة رقيقة

2 تلتزم أشربة رقيقة عرضها تقريبا 1 سم



3 تلتزم أشربة رقيقة عرضها تقريبا 1 سم



4 يندد القلوب فوق صفيحة خشنة ثم



ماكرون بالعسل

مدة التحضير

المكونات

يسخن الفرن على درجة حرارة 180°C ويطلقا ثم توضع بودرة القز في صفيحة وتسخن الفرن لمدة 10 دقائق لتواف هذا الوقت.
يخلط البيض والسكر المسبقة بالطرف للحصول على المورام

300 غ بودرة القز
240 غ البيض
300 غ سكر صلب
100 غ سكر مسحوق
1 كيس سكر فلفل

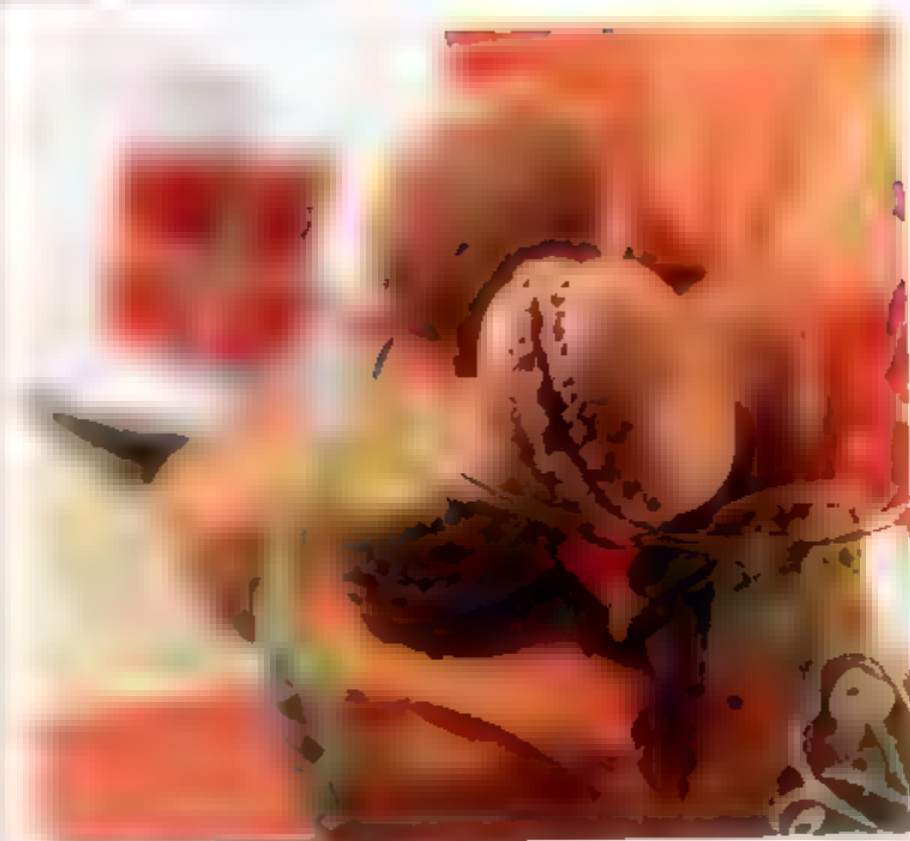
التحضير

3 ملاعق كبيرة مربي
الموتقال

تعرى بودرة القز مع السكر الصلب ويوزع الكاكو يضاف الكاكو إلى المورام مع الخلط جيدا يملأ خضبة للحصول على عجيب مسطح وخفيف يصب العجيب في جيب الحلواني

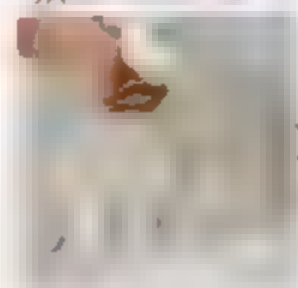
توق صفيحة معطاة بورق السيلوفان توضع ملقحة حبه جوز متباعدة فيما بينها وتسخن الفرن مسخن على درجة 180°C لمدة تتراوح ما بين 8 إلى 10 دقائق

عندما يخرج الماكرون من الفرن يترك ليبرد قليلا ثم يترك من الصفيحة وتضع كل قطعة بقليل من المربي ثم تصف بقطعة مأكرون أخرى



يضاف العجيب في جيب الحلواني

يوضع الكاكو في سكر الحصى فوق صفيحة معطاة بورق السيلوفان





ماكارون بالشكلاط

المقادير:

طريقة التحضير:

300 غ بودرة اللوز
240 غ أبيض البيض
500 غ سكر صفيق
100 غ سكر سنيطة
50 غ بودرة الكاكاو

يسخن الفرن على درجة حرارة 180°C درجة ثم يطفأ.
توضع بودرة اللوز في صفيحة وتتحك للفرن لمدة 10 دقائق لتزال منها الرطوبة.
يطرب أبيض البيض والسكر بالطراب للحصول على موارنخ.

للتزيين:

شكلاط أسود

تغريك بودرة اللوز مع السكر الصفيق وبودرة الكاكاو.
يضاف الكك إلى الموارنخ مع الخلط جيدا بملعقة خشبية للحصول على عجينة منسجم ولطيف.
يصب العجينة في جيب الحلواني.
قوة صفيحة مغطاة بورق السيلغريز. يوضع مقدار حبة جوز متباعدة فيما بينها وتتحك لفرن مسخن على درجة 180°C لمدة تقارب ما بين 8 إلى 10 دقائق.
يذوب الشكلاط الأسود في حمام مريم.
عندما يفرغ الماكارون من الفرن يترك ليعبر قليلا ثم يزال من الصفيحة وتكسك قطعة بقليل من الشكلاط المذوب ثم تلصق بقلعة مكارون أخرى.

مربعات صغيرة باللوز

طريقة التحضير

يغريد الدقيق مع بودرة اللوز، الملح وسكر الفينلا
يسم اللوز ويقطع بالسكين قطعاً متوسطة الحجم
في إناء كبير تدعك الزبدة والسكر الصالح للمصوب على
كرهيت ملساء يضاف إليها خليط الدقيق الأبيض واللوز
المطروس ويخلط الك جيداً للمصوب على عجينة متجانسة
تؤخذ عجينة مغطاة بورق المنيغريزي يوضع إطار مربع
يفرم فيه العجينة ويبسط وجده بواسطة ملعقة طويلة ثم
يدخل للمجمد لمدة ساعة
يخرج العجينة من المجمد يزال من الإطار ويقطع إلى
مستطيلات متوسطة السمك
بواسطة سكين حاد يقطع كل مستطيل إلى مربعين رقيقة
سمكها 5 مم

تصفى المربعات فوق ملعقة مغطاة بورق المنيغريزي
يغلى فيها بالبيض وتدخل الفرن مسطحة على درجة
حرارة 170°C لمدة 15 دقيقة
يخرج البسكويت من الفرن ويترك يبرد فوق شبكة الحلوى

المقادير

250 غ زبدة
150 غ سكر صلب
300 غ دقيق
2 ملاعق كبيرة بودرة
اللوز
قشة ملح
كوب سكر فنلا
100 غ لوز
بيض

التقديم

بيض



مربعات منشوة بالتمر

المقادير

300 غ دقيق

80 غ بودرة التوت

لبنة ملح

150 غ سكر صلب

180 غ زبدة

1/2 ملعقة صغيرة

قلوة بوتقالة معبوة

أصفر بيضة

ملعقة كبيرة طيب

بارد

التحضير

150 غ تمر بدون نوى

50 غ زبدة

80 غ سكر مائدة

3 قهوات قرنفل

التزيين

2 ملاعق كبيرة سكر

صقل

طريقة التحضير

في إناء كبير يغربل الدقيق مع بودرة التوت. الملح والسكر الصلب تضاف إليهم قلوة البرتقال والزبدة المقطعة ويذوب ذلك بالحرارة. الأصابع المصنوعة على طهيها موزعة يجمع الخليط بواسطة أصغر البيض والخليلج البارد يدعك جيدا حتى يصبح العجين طينا. يلف في البلاستيك الخشن. ويترك يوتام في الثلاجة.

يغمر التمر لمدة 15 دقيقة ثم يوضع في إناء. وتضاف إليه الزبدة مع السكر والقرنفل يمزج الك باليد المصنوع على عجينة ثم منقسم ويحضر منه قضبان سمكا 2 سم.

يقسم عجينة البسكويت إلى كراتين ثم تدك كل منهما بالملح وتقسم مستطيلات طولها 25 سم وعرضها 5 سم.

يوضع وسط كل مستطيل قضيب من عجينة التمر ويختلج بمسكوك آخر مع الضغط على الجوانب حتى يلتصق أطراف

العجينة تكرر نفس العملية حتى نفاذ جميع العناصر.

تقطع المستطيلات مربعات متساوية تصطف فوق صفيحة

مغطاة بورق الميلغريزي. وتدخل الفرن مسطحة على درجة

حرارة 180°C لمدة 20 دقيقة.

تخرج المربعات من الفرن وتترك تبرد فوق شبكة الحلوى

ثم تزيين بالسكر الصلب.



تقطع المربعات المنشوة فوق صفيحة مغطاة بورق الميلغريزي.

يقسم المستطيل المغطى مربعات متساوية.

يوضع وسط كل شريط عجينة قضيب تمر ويختلج أطراف العجينة تكرر نفس العملية حتى نفاذ جميع العناصر.



تفنيات تحضير كعب الغزال



1 تضاف المسك الحار، القرفة، ماء، قشور
إلى عجينة القزير ثم يدعك تلك
جيدا باليد.



3 يوشم أصبع من عجينة القزير وسط
العجينة المرفقة.



5 يقطع ما تبقى من العجينة بالمحارة.



2 يرفق العجينة بالملح.



4 يغطى بها أصبع القزير بالعجينة
ويصنع على شكل كعب الغزال.



6 يغطى كعب الغزال فوق صليحة يدها
بالزبدة ويترك لمدة ساعة على الأقل
قبل إدخاله للفرن.



1 ينسك كع شويط عجينة بالملح.



3 ينسك قطع العجينة قليلا.



5 تضاف قشور العجينة المعشبة بالقزير
على شكل صليحة.



2 يوشم فوق قطع العجينة أصبع إوز.



4 يضغط قليلا حتى تتشكك بالوز.



6 يغطى طرفي الكعكة بالزبدة.